



NOI SYMPHONY

Our chefs have created a five-course menu where you will experience the best variation of NOI.
Lean back and let us guide you through this evening.
525 SEK per person

MENY

Menu

BUFFELMOZZARELLA MED PICCADILLY TOMATER, BASILIKA & EXTRAJUNGFRU-OLJA

Buffalo mozzarella with piccadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil

NOI:S RÅBIFF PÅSVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRADRESSING, PICKLAS OCH
KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR SAMT TOMATLÖKSALLAD

NOI's steak tartare with Calabra dressing, pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs and tomato-onion salad

STEKTA RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA

Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic and parsley

LÄTTHALSTRAD GULFENAD TONFISK PÅ SALTSTEN MED TVÅ SÅSER & KOCKENS VAL AV TILLBEHÖR

Seared yellowfin tuna on salt stone with two sauces and chefs' choice of sides

HÄNGMÖRAD BIFF MED TVÅ SÅSER & KOCKENS VAL AV TILLBEHÖR

Dry-aged beef served with two sauces and chefs' choice of sides

TILLBEHÖR & SÅSER

Sides & Sauces

Rödvinssås | Red wine sauce

Chimichurri

Bearnaise

Nobis 2.0 dressing

Liten grönsallad | Side salad

Pommes frites | French fries

DESSERT

Dessert

NOI:S GLASSPARTY OLIKA GLASSAR & BÄR MED SMÅ STRUTAR

NOI's ice cream party with assorted ice cream and berries with sprinkles

VINPAKET

Wine Pairing

495 SEK per person

2016 Domäne Wachau "Achleiten" Grüner Veltliner Smaragd, Österrike

2015 Andre Perret Saint-Joseph, Frankrike

2008 Tokaj-Hétszölö, Ungern

À LA CARTE

BUFFELMOZZARELLA MED PICCADILLY TOMATER, BASILIKA & EXTRAJUNGFRU-OLJA

Buffalo mozzarella with piccadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRADRESSING, PICKLAS OCH KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR SAMT TOMATLÖKSALLAD

NOI's steak tartare with Calabra dressing, pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs and tomato-onion salad

STEKTA RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA

Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic and parsley

LÄTTHALSTRAD GULFENAD TONFISK PÅ SALTSTEN MED TVÅ SÅSER & KOCKENS VAL AV TILLBEHÖR

Seared yellowfin tuna on salt stone with two sauces and chefs' choice of sides

HÄNGMÖRAD BIFF MED TVÅ SÅSER & KOCKENS VAL AV TILLBEHÖR

Dry-aged beef served with two sauces and chefs' choice of sides

TILLBEHÖR & SÅSER

Sides & Sauces

Rödvinsås | Red wine sauce

Chimichurri

Bearnaise

Nobis 2.0 dressing

Liten grönsallad | Side salad

Pommes frites | French fries

DESSERT

Dessert

NOI:S GLASSPARTY OLIKA GLASSAR & BÄR MED SMÅ STRUTAR

NOI's ice cream party with assorted ice cream and berries with sprinkles